

HARTIGE MUFFINS RODE BIET



GEBRUIKTE BRESC PRODUCTEN



Bresc Alioli 1000g



Bresc Ras el hanout
kruidenmix 450g

INGREDIËNTEN

20
st.



- 500 g Baked Greenz rode biet
- 50 g Bresc Ras el hanout
- 50 g Bresc Alioli
- 20 st gerookte kipfilet, plakjes
- 20 st caisses
- Cress

BEREIDINGSWIJZE

Breng het beslag van rode biet op smaak met Ras el hanout. Voorzie de muffinvormen van een caisse en vul voor 2/3 met de massa. Bak gedurende 15 á 20 minuten in de oven af op 160 °C. Laat de muffins afkoelen, voorzie ze van een dopje alioli, garneer met de gerookte kipfilet en werk af met cress.